



DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Anonim, 1989, *Produksi, Luas Panen, Produktivitas Beras, Padi dan Palawija Tahun 1969-1989*, Biro Analisa Harga dan Pasar, Bulog, Jakarta.
- Berry, D.R., 1990, *Physiology of Industrial Fungi*, Blackwell Scientific Publications, London.
- Bruton, J.S. dan Simmonds, S., 1958, *General Biochemistry*, John Willey and Sons, Inc, Publisher, NY, London.
- Daubresse, P., Meyer, J.A., and Gheysen, A., 1987, *A Process for the Protein Enrichment of Cassava by Solid Substrate Fermentation in Rural Condition*, *Biotechnology and Bioengineering* 29, 962-968.
- Djien, K.S., 1965, *Tinjauan Terhadap Penelitian Fermented Food Indonesia*, *Research in Indonesia*, vol 11, hal 209-223.
- Dumaji, S.R., 1986, *Pengaruh Penambahan Onggok Pada Pembuatan Oncom Secara Tradisional Terhadap Kualitas Hasilnya*, Skripsi FTP-UGM.
- Edelman, J., Fewell, A., and Solomons, G.L., 1983, *Myco-Protein-a New Food*, *Nutrition Abstracts and Reviews in Clinical Nutrition*, Vol.53, No.6, Page: 471-480.
- Fardiaz, S., 1989, *Mikrobiologi Pangan*, Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- *Fisiologi Fermentasi*, Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gardjito, M., 1985, *Produksi Asam Sitrat dari Onggok*, Laporan Penelitian.
- Gumbira-Said, E., Doelle, H.W., Greenfield, P.F., and Mitchell, D.A., 1991, *Protein Enrichment of Sago Starch by Solid-State Fermentation with Rhizopus sp*, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*



PENINGKATAN KANDUNGAN PROTEIN ONGGOK DENGAN FERMENTASI JAMUR

MAYA SURJADEWI, Dr. Ir. Endang Sutriswati R., MS; Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc.; Dr. Ir. Djagal Wiseso M., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1994 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

gy Vol 7, page : 419-427.

Hesseltine, C.W., 1965, *A Millenium of Food Fungi and Fermentation*, Mycologia, 57,pg : 149.

Hesseltine, C.W., Swain, E., and Wang, H.L., 1976, *Production of Fungal Spores as Inocula for Oriental Fermented Food*, Developments in Industrial Microbiology, Vol 17, Publication of the Society for Industrial Microbiology.

Heyne, 1950, *Tanaman Berguna Indonesia*, Radjawali, Bandung.

Hutagalung, R.I., and Tan, P.H., 1976, *Utilization of Nutritionally Improved Cassava by Nutrient Supplementation and Microbial Enrichment in Poultry and Pigs*, In Proceedings of The Fourth Symposium of The International Society of Tropiccal Root Crops.

Kasmidjo, R.B., 1990, *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*, PAU-Pangan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kemas, A.H., 1990, *Rancangan Percobaan*, Rajawali Press, Jakarta.

Kharatyan, S.G., 1978, *Microbes As Food For Humans*, Institute of Elemento-Organic Compounds, Academy Of Science of The USSR, Moscow.

Lubis, D.A., 1952, *Ilmu Makanan Ternak*, PT Pembangunan Jakarta, Jakarta.

Mangitung, B., 1980, *sintesa Protein Jamur Rhizopus oligosporus NRRL 2710 dengan Sumber Nitrogen Bukan Protein Pada Medium Potato Dextrose Cair*, Skripsi FTP-UGM.

Rahayu, K. dan Sudarmadji, S., 1989, *Mikrobiologi Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Schnurer, J., 1992, *Comparison of Methods for Estimating the Biomass of Three Food-Borne Fungi with Different Growth Patterns*, Applied And Enviromental Microbiology, Feb 1993, page : 552-555.

Smith, J.E., dan Berry, D.R., 1975, *The Filamentous Fungi*, Dept of Applied Microbiology University of Strarhclyde, Glasgow.

Steinkraus, K.H., 1977, Hand Book of Indegenous fermented Foods, Marcel Dekker Inc, New York.

**PENINGKATAN KANDUNGAN PROTEIN ONGGOK DENGAN FERMENTASI JAMUR**

MAYA SURJADEWI, Dr. Ir. Endang Sutriswati R., MS; Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc.; Dr. Ir. Djagal Wiseso M., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1994 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Sudarmadji, S., 1989, Mikrobiologi Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1984, Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, edisi ke-3, Liberty, Yogyakarta.

Sudarmanto, 1992, Analisa Protein dan Bahan Berprotein, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Suksmadji, B., 1983, Pemanfaatan Limbah singkong Untuk Substrat Penanaman Jamur Merang, Laporan Penelitian.

Suwaryono, O., dan Ismeini, 1987, Fermentasi Bahan Makanan Tradisional, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Tauber, N., 1949 The Chemistry and Technology Enzymes, John Willey & Sons, Inc, London.

Winarno, F.G., dan Fardiaz, S., 1979, Biofermentasi dan Biosintesa Protein, Angkasa, Bandung.

✓ *Winarno, F.G., 1981, Penanganan Singkong dan Ubi Jalar, Pusbangtepa Institut Pertanian Bogor, Bogor.*